

“Pulpo” alemán al estilo de La Roja



INGREDIENTES

- ◆ 1 salchicha estilo alemán (por persona)
- ◆ Kétchup
- ◆ mostaza

PREPARACIÓN

- 1.- Pasamos por la plancha o sartén la salchicha hasta que esté en su punto.
- 2.- Con cuidado de no quemarnos, hacemos varios cortes longitudinales en dos tercios de la salchicha, de forma que parezcan las patas del pulpo. En el tercio restante, que forma la cabeza, hacemos dos pequeñas hendiduras que simulen los ojos y rellenamos con algo que tengamos a mano (en el caso de la foto son dos granos de arroz cocido porque ese día tenía arroz a la cubana).
- 3.- Para emplatar utilizamos una franja de ketchup, otra del doble de grosor de mostaza, y otra de ketchup igual que la primera, formando una perfecta bandera de España. Colocamos a un lado el pulpo de salchicha, con una de sus patas tocando la bandera.